



RAGU' DI BASE

Ingredienti

¼ di cipolla
½ gambo di sedano
½ carota
½ spicchio di aglio
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
50 gr di pancetta o prosciutto
200 gr di carne macinata
½ bicchiere di vino bianco
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
Sale e pepe
Brodo vegetale q.b.

Procedimento

Tritare la cipolla, il sedano, la carota e l'aglio.
Mettere il trito in una casseruola con poco olio e, a fiamma bassa, far sudare le verdure, quindi aggiungere la pancetta tritata, la carne macinata, a fiamma alta farla rosolare, sfumare il vino bianco e poi aggiungere il pomodoro, il concentrato di pomodoro sciolto in poco brodo vegetale.

Salare, pepare e far cuocere lentamente per 2 ore circa, aggiungendo poco brodo, se serve.